BOMBOM DE NOZES DELÍCIA

INGREDIENTES

4 caixinhas de leite condensado

2 gemas

2 colher (sopa) de margarina sem sal

400 g de nozes picadas não muito pequena

500 g de chocolate ao leite para cobertura

forminhas para bombom

MODO DE PREPARO

Em uma panela coloque o leite condensado, a margarina, as gemas e as nozes.

Leve ao fogo baixo até desgrudar da panela.

Coloque esta massa em um refratário untado com margarina e deixe esfriar bem.

Quando já estiver bem fria, faça bolinhas e coloque em uma forma untada com margarina.

Agora pique o chocolate, coloque em um refratário de vidro e derreta em banho maria.

OBS: é muito importante que não deixe pingar água no chocolate, pois assim ele perde o ponto.

Quando o chololate estiver totalmente deretido coloque o refratário em uma bacia com água gelada e mexa até que o chocolate esteja em temperatua fria.

Dica: pingue chocolate na mão para ver a temperatura, tem que estar frio mas não deixar endurecer.

Agora pegue um garfo, coloque o bombom enrolado na ponta e com uma colher jogue chocolate por cima e com uma faca tire o excesso.

Coloque os bombons em cima de papel celofane e espere secar bem.

Depois tire o excesso de chocolate dos ladinhos e coloque na forminha.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47744-bombom-de-nozes-delicia.html